



Walnuss-Schoko-Konfekt



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	195 kcal/ 817 kJ	Fett:	13,8 g
Eiweiß:	3,5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	14,6 g	ungesättigte Fettsäuren:	7,8 g

Zubereitungszeit:

ca. 25-30 Minuten +
Abkühlzeit
Nährwertangaben pro
Stück ca.:

Zubereitung:

1. Eine quadratische Auflaufform mit Alufolie auslegen. Butter und Kondensmilch zusammen in einem Topf erwärmen.
2. Die Schokolade einrühren und für fünf bis zehn Minuten kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Die Marshmallow-Creme und den Vanilleextrakt einrühren und mit einem Holzkochlöffel die Mischung schlagen, bis sie glänzt. Dann die Walnüsse einrühren.
4. Die Mischung in die vorbereitete Form geben und abkühlen lassen. Abdecken und im Kühlschrank kühlen, bis der Karamell fest ist.

Zutaten für 30 Portionen :

120 g Butter
400 ml Kondensmilch
450 g Bitterschokolade, in Stückchen
gebrochen
60 g Vollmilchschokolade
180 g Marshmallow-Creme
2 TL Vanilleextrakt
200 g kalifornische Walnüsse, geröstet und
grob gehackt